



ESTURGEON

DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles d'Esturgeon. Produit transformé à base d'esturgeon.
Pasteurisé.

PRÉSENTATION

ConsERVE MÉTALLIQUE DE 130 GRAMMES.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir d'esturgeon (*Acipenser baerii*) et autres ingrédients, micronisé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 5 mm, à la texture rafraîchissante et à la couleur noir vif. Élaboré à partir de hareng fumé, ce qui lui confère sa saveur exquise et son arôme intense, idéal pour combiner et assaisonner toutes sortes de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Eau
Esturgeon 30%, aquiculture UE (<i>Acipenser baerii</i>)
Sel saveur fumée [sucre, sel marin, épaississant (carbonates de soude), arôme (fumée) et anti-agglomérant (E-536)]
Amidon de pomme de terre modifiée
Sel
Huile raffinée de foie de morue (poisson)
Miel
Acidifiant (acide citrique)
Arôme naturel
Épices
Jus de citron
Encre de sèche (mollusques)
Stabilisant (gomme xanthane)
Épaississant (gomme de guar)

CONTIENT POISSONS ET MOLLUSQUES. PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS (ESTURGEON). SANS GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM.



BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 2015021104 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	759 kJ / 181 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont saturés	0 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	1 g
Protéines	0,3 g
Sel	2,4 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Flore mésophile aérobie totale	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	Arrêté 2 août 1991
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc/g	Arrêté 2 août 1991
Salmonella spp.	Absence/25 g	Arrêté 2 août 1991
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/05
pH	≤ 4.4	-

DLC (Durée Limite de Consommation)

18 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 10 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Pâtes, risotto, œufs, salades, poisson.

ÉTIQUETAGE

Conforme à la norme d'étiquetage selon le règlement 1169/2011. Les produits transformés suivent les règles de traçabilité conformément au règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉ / BOÎTE	VOIE TERRESTRE			MESURES	
		UNITÉ	UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/PALETTE	COUCHE/PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580237	18437012580234	130 g	206 g	1,360 kg	782 kg	6	560	16	35	10,8 x 23 x 11 cm	80 x 120 x 193 cm